



ديكور الحلويات

Gâteaux décoration

Samira

3

Réussite et Garantie
100%
Etape par Etape



Ustensiles utilisés

الأدوات المستعملة

SOMMAIRE

الفهرس



مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Hadjer Tazrout

M'khebez ornementé au chocolat

مخبز مزيّن بالشكلاطة

La farce aux amandes : (voir page 59)
- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- ½ c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

Glaçage : (voir page 58)
- 1 verre de sirop (¼ de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Colorant alimentaire rose

La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)
- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Blancs d'œufs
- Colorant alimentaire rose

Le glaçage du décor : (voir page 64)
- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace
- Colorant alimentaire rouge
- Cacao

La décoration :
- Brillant alimentaire nacré
- 1 tablette de chocolat noir

Ustensiles utilisés :
- Moule carré de 4 cm de côté
- Moules en forme de fleurs grand et petit
- Bâtonnet en plastique

الحشو باللوز : (أنظري الصفحة 59)
- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة غير مملوءة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- ½ ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

الطلاء : (أنظري الصفحة 58)
- 1 كأس شاربات (¼ لتر) أنظري الصفحة 61
- 1 بياض بيض
- عصير 1 ليمون
- سكر ناعم
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- ملون غذائي وردي

عجينة لوز الديكور : (أنظري الصفحة 64)
- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بياض بيض
- ملون غذائي وردي

طلاء الديكور : (أنظري الصفحة 64)
- 1 بياض بيض
- سكر ناعم
- ملون غذائي أحمر
- كاكاو

التزيين :
- لماع غذائي صدفي
- 1 علبة شكلاطة سوداء

الأدوات المستعملة :
- مول مربع ضلعه 4 سم
- مول الزهرة كبير و صغير
- قضيب بلاستيكي



1

Préparer la farce aux amandes, le glaçage rose, la pâte d'amandes pour le décor et le glaçage du décor.

حضري حشو اللوز، الطلاء الوردي، عجينة لوز الديكور و طلاء الديكور.



2

Façonner un boudin avec la farce aux amandes.

كوني حريوش من حشو اللوز.



3

Abaisser le boudin avec les mains et à l'aide d'un moule découper des carrés de 3 cm de hauteur.

أبسطي الحريوش باليد و بواسطة مول قطعي مربعات علوها 3 سم



4

Après la cuisson les plonger dans le glaçage rose.

بعد الطهي أغطسيها في الطلاء الوردي.



5

Les égoutter sur une grille.



قطريها على مشبك.



6

Laisser sécher puis passer le brillant alimentaire nacré sur la surface.

أتركيها تجف ثم امسحيها باللمّاع الغذائي الصدفي.



7

Décorer en formant des tiges avec le glaçage spécial décor mélangé avec le cacao et placé dans un sac alimentaire perforé.

بواسطة كيس بلاستيكي مثقوب رقيق مرري طلاء الديكور الممزوج بالكاكاو و شكلي أغصان.



8

Dessiner des pointillés avec le glaçage rouge spécial décor à l'aide d'un sac alimentaire perforé.

بواسطة طلاء الديكور الملون بالأحمر و كيس حلواني مثقوب رقيق شكلي نقاط حمراء.

9

Abaisser la pâte d'amandes rose spécial décor à l'aide d'un rouleau à pâtisserie à une épaisseur de 5 mm.

أبسطي عجينة اللوز الوردية للديكور بواسطة حلال بسمك 5 مم



10

À l'aide d'un pinceau passer le brillant alimentaire nacré sur toute la surface.

بواسطة ريشة مرري اللماع الغذائي الصدفي على كل السطح.



11

À l'aide des moules découper des fleurs grandes et petites.

قطعي أزهار بمول الزهرة الكبير و الصغير.



12

Relever trois fleurs à l'aide du bâtonnet en plastique deux grandes et une petite et les fixer sur la surface des gâteaux.

بواسطة قضيب بلاستيكي ثبتي زهرتين كبيرتين و واحدة صغيرة على سطح الحلوى.



13

Réaliser des pointillés au centre des fleurs avec le glaçage rouge spécial décor.

كوني نقاط داخل الزهرة بالطلاء الأحمر.



14

Plonger le dessous des M'khebez dans le chocolat noir fondu au bain marie à une hauteur de 5 mm puis laisser sécher.

أغطسي أسفل المخبز في الشكلاطة السوداء المذابة في حمام مريم بعلو 5 مم



M'khebez al afrah

مخبز الأفراح

La farce aux amandes : (voir page 59)
- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- ½ c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

La farce aux amandes et aux noix : (voir p.61)
- 2 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de noix moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 1 c. à café de vanille
- Œufs selon la mesure et le besoin

Le glaçage : (voir page 58)
- 1 verre de sirop (¼ de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- 1 c. à café de café instantané mouiller avec l'eau de fleurs d'oranger

La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)
- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Blancs d'œufs

Le glaçage du décor : (voir page 64)
- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace
- Colorant alimentaire blanc

La décoration :
- Brillant alimentaire nacré
- Ruban beige

Ustensiles utilisés :
- Moule en forme de fleur
- Moule en forme de feuille
- Emporte-pièce d'une hauteur de 3 cm
- Cure-dents

المحشو باللوز : (أنظري الصفحة 59
- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة غير مملوءة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- ½ ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

المحشو باللوز و الجوز : (أنظري الصفحة 61
- 2 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة جوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- البيض حسب الكيلة و الحاجة

الطلاء : (أنظري الصفحة 58
- 1 كأس شاربات (¼ لتر) أنظري الصفحة 61
- 1 بياض بيض
- عصير 1 ليمون
- سكر ناعم
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- 1 ملعقة صغيرة قهوة سريعة الذوبان مبللة بماء الزهر

عجينة لوز الديكور : (أنظري الصفحة 64
- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بياض بيض

طلاء الديكور : (أنظري الصفحة 64
- 1 بياض بيض
- سكر ناعم
- ملون غذائي أبيض

التزيين :
- لماع غذائي صدفي
- حاشية صحراء اللون

الأدوات المستعملة :
- مول الزهرة
- مول الورقة
- قطاعة علوها 3 سم
- عود خشبي


مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Hadjer Tazrout

1

Préparer la farce aux amandes, la farce aux amandes et aux noix, le glaçage au café, la pâte d'amandes pour le décor et le glaçage du décor.

حضري الحشو باللوز، الحشو باللوز و الجوز، الطلاء بالقهوة، عجينة لوز الديكور و طلاء الديكور.



2

Abaisser la farce aux amandes et la farce aux amandes et aux noix séparément à une épaisseur de 1 cm.

أبسطي على حدى الحشو باللوز و الحشو باللوز و الجوز بسمك 1 سم.

3

À l'aide de l'emporte-pièce rond découper la farce aux amandes et aux noix, avec le même emporte-pièce découper la farce aux amandes et en dernier découper la farce aux amandes et aux noix pour coller les trois couches ensemble.

قطعي بواسطة القطاعة الدائرية عجينة الجوز و اللوز، بنفس الأول قطعي عجينة اللوز ثم قطعي حشو الجوز و اللوز لتلتصق الطبقات مع بعضها البعض.





4

Après la cuisson tremper le M'khebez dans le glaçage au café.

بعد الطهي أغطسيها في طلاء القهوة.



5

Laisser sécher sur une grille.

أتركيها تجف على مشبك.



6

Passer le brillant alimentaire nacré dessus.

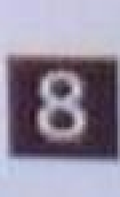
إطليها باللماع الغذائي الصدفي.



7

Abaisser la pâte d'amandes spécial décor sur un film en plastique et faire passer le brillant alimentaire nacré sur toute la surface.

إفتحي عجينة لوز الديكور على غشاء بلاستيكي و امسحيها باللماع الغذائي الصدفي.



8

À l'aide d'un moule découper des demi fleurs.

بواسطة قالب الزهرة قطعي أنصاف أزهار.

9

Dessiner des stries avec un cure-dents sur tout le contour des demi fleurs.

بواسطة عود خشبي خططي أجزاء الزهرة.

10

Mettre quatre fleurs l'une sur la bordure de l'autre.

ضعي أربعة أزهار الواحدة على حافة الأخرى.

11

Enrouler les quatre fleurs sur elles même pour obtenir une rose.

أديري الأجزاء الأربعة على بعضها لتتحصلي على زهرة.

12

Découper des feuilles à l'aide d'un moule.

قطعي أوراق بواسطة المول.



13

Fixer deux feuilles et trois roses sur la surface du M'khebez.

ثبتي ورقتين و ثلاث أزهار على سطح المخبز.



14

Bien fixer avec un cure-dents.

ثبتيهم جيدا بواسطة عود خشبي.



15

Entourer le ruban au dessous du gâteau et le fixer à l'aide du glaçage spécial décor.

أديري الحاشية أسفل الحبة و ألصقيها بطلاء الديكور.



16

Réaliser des pointillés autour du gâteau avec le glaçage spécial décor.

بواسطة طلاء الديكور شكلي نقاط حول الحبة.

Q'nidlète al warda

قنيدلات الوردة

La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- ½ c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

La pâte à la farine : (voir page 62)

- 3 mesures de farine (300 gr)
- 1 mesure moins ¼ non pleine de margarine fondue et refroidie (80 gr) (margarine de feuilletage)
- 1 c. à café de vanille
- 1 verre (½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau)
- Colorant alimentaire vert et rose

Sirop au miel : (voir page 61)

- 1 mesure de miel industriel
- 1 mesure de sirop

Les ustensiles utilisés :

- Emporte-pièce de 12 cm de diamètre
- Emporte-pièce de 6 cm de diamètre
- Moule en forme de jasmin
- Bâtonnet en plastique avec une roulette
- Cure-dents

الحشو باللوز : (أنظري الصفحة 59

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة غير مملوءة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- ½ ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

عجينة الفرينة : (أنظري الصفحة 62

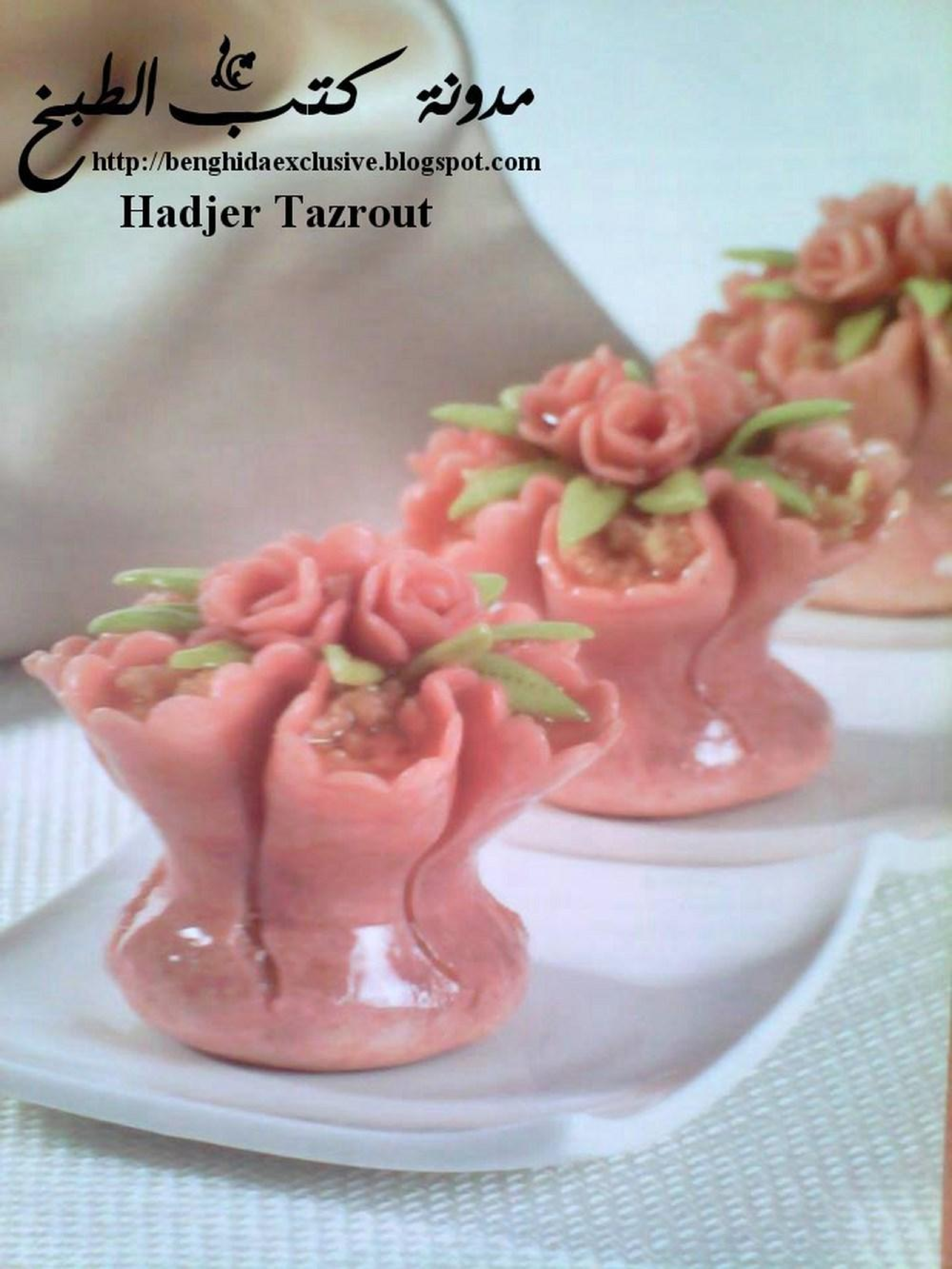
- 3 كيلات فرينة (300 غ)
- 1 كيلة إلاّ ¼ غير مملوءة مارغرين ذائبة و باردة (80غ) (مارغرين التوريق)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كاس (½ كاس ماء الزهر + ½ كاس ماء)
- ملون غذائي أخضر و وردي

التعسيل : (أنظري الصفحة 61

- 1 كيلة عسل إصطناعي
- 1 كيلة شاربات

الأدوات المستعملة :

- مول قطره 12 سم
- مول قطره 6 سم
- مول الياسمينة
- قضيب بلاستيكي به جرارة
- عود خشبي


مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Hadjer Tazrout

1

Préparer la farce aux amandes, la pâte à la farine rose et verte et le sirop au miel.

حضري حشو اللوز، عجينة الفرينة الوردية و الخضراء و التعسيل.



2

Sur un plan de travail saupoudré de maïzena abaisser la pâte à la farine rose puis ouvrir à la machine à une épaisseur de 1 mm.

على طاولة عمل مرشوشة بالمايزينة أبسطي عجينة الفرينة الوردية ثم افتحيها بآلة العجن بسمك 1 مم.

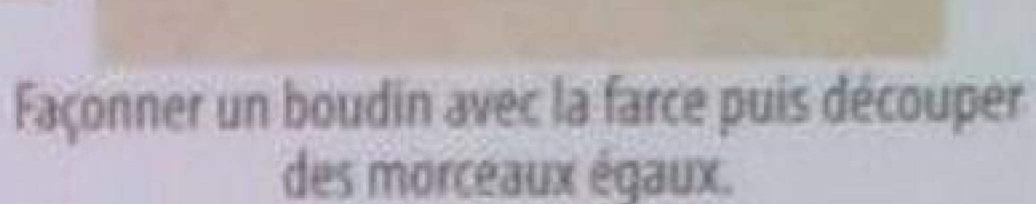


3

À l'aide du plus grand emporte-pièce découper des ronds.

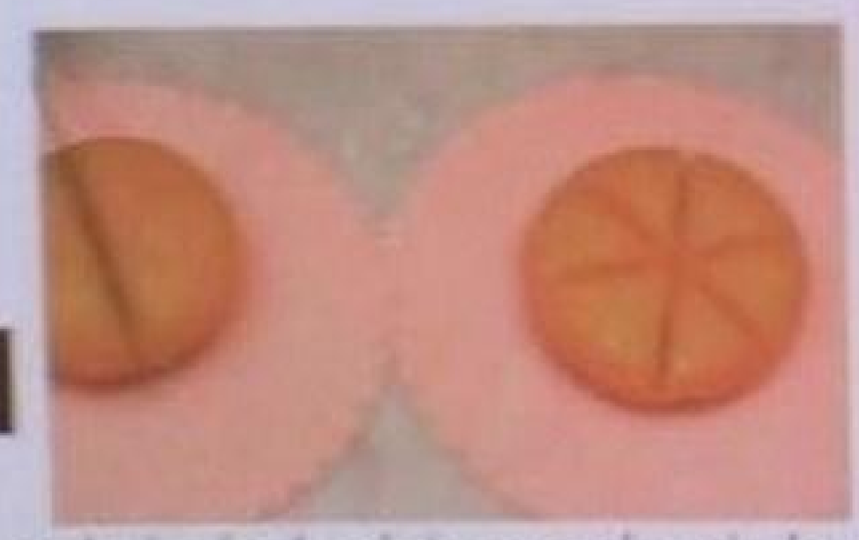
بواسطة المول الكبير قطعي دوائر.

4



Façonner un boudin avec la farce puis découper des morceaux égaux.

لفي الحشو على شكل حربوش ثم قطعي قطع متساوية.



5

Former des boules, les abaisser avec la main, les poser sur les ronds de pâte puis les découper en six avec un couteau.

شكلي كريات، أبسطيها باليد، ضعيها على دوائر العجينة ثم قطعيها على ستة بالسكين.



6

À l'aide d'un cure-dents relever la pâte vers la farce en formant des plis.

بواسطة عود خشبي إرفعي العجينة نحو الحشو مع تشكيل طيات.



7

Remonter la farce vers le dessus avec le cure-dents.

إرفعي الحشو قليلا على الواجهة بواسطة عود خشبي.



8

Presser délicatement avec les mains pour donner une forme cintrée (lampe).

إضغطي قليلا باليدين لإعطائها شكلا مطوقا (قنديل).

M'khebez du dôme

مخبز القبة

La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- ½ c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

Glaçage : (voir page 58)

- 1 verre de sirop (¼ de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger

La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Colorant alimentaire rose
- Blancs d'œufs

Le glaçage du décor : (voir page 64)

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace

La décoration :

- Brillant alimentaire nacré

Ustensiles utilisés :

- Moule en silicone à motif
- Pinceau

الحشو باللوز : (أنظري الصفحة 59)

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة غير مملوءة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- ½ ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

الطلاء : (أنظري الصفحة 58)

- 1 كأس شاربات (¼ لتر) أنظري الصفحة 61
- 1 بياض بيض
- عصير 1 ليمون
- سكر ناعم
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر

عجينة لوز الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ملون غذائي وردي
- بياض بيض

طلاء الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 بياض بيض
- سكر ناعم

التزيين :

- لماع غذائي صدفي

الأدوات المستعملة :

- مول السليكون مشكل
- ريشة


مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Hadjer Tazrout

1



Préparer la farce aux amandes, le glaçage, le glaçage du décor et la pâte d'amandes pour le décor.

حضري الحشو باللوز، الطلاء، طلاء الديكور و عجينة لوز الديكور.

2



Former un boudin avec la farce aux amandes.

شكلي حربوش بحشو اللوز.

3



Découper des morceaux égaux.

قطعي قطع متساوية.

4



Former des boules et les aplatir dans le moule à silicone en forme de dôme.

شكلي كريات و أبسطيها في مول السليكون على شكل قبة.

5



Démouler délicatement.

إنزعيها من المول برفق.

6



Après la cuisson les tremper dans le glaçage.

بعد الطهي أغطسيها في الطلاء.

7



Les égoutter sur une grille.

قطريها على مشبك.

8



À l'aide d'un pinceau faire passer le brillant alimentaire nacré sur tout le dôme.

بواسطة ريشة إمسحيها باللمّاع الغذائي الصدفي.

9



Ornementer les gâteaux avec le glaçage du décor.

زيني الحلوى بطلاء الديكور.

10



Essuyer le moule en silicone à motif avec le brillant alimentaire nacré.

إمسحي مول السليكون المشكل
بالملون الغذائي الصدفي.

11



Former une bandelette avec la pâte d'amandes pour le décor et presser à l'intérieur du moule.

شكلي شريط بعجينة لوز الديكور و أضغطي عليه.

12



Entourer le dôme avec la bandelette.

لفي الشريط حول القبة.

13



Réaliser une fleur avec la même pâte d'amandes à l'aide d'un moule en silicone.

بواسطة مول السليكون شكلي زهرة بنفس عجينة اللوز.

14



À l'aide du glaçage fixer la fleur sur le dôme.

ثبتي الزهرة على القبة بواسطة الطلاء.

15



Remplir le centre de la fleur avec le glaçage.

املئي مركز الزهرة بالطلاء.

16



Avec un sac alimentaire perforé et rempli de glaçage du décor former des larmes et des pointillés.

بواسطة كيس بلاستيكي مثقوب و مملوء
بطلاء الديكور شكلي دمعات و نقاط صغيرة.

Mchewek à la rose

مشوك بالوردة

La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- ½ c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur
- Colorant alimentaire vert

La pâte à la farine : (voir page 62)

- 3 mesures de farine (300 gr)
- 1 mesure moins ¼ non pleine de margarine fondue et refroidie (80 gr) (margarine de feuilletage)
- 1 c. à café de vanille
- 1 verre (½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau)
- Colorant alimentaire blanc

Sirop au miel : (voir page 61)

- 1 mesure de miel industriel
- 1 mesure de sirop

Décoration :

- Pâte d'amandes industrielle (voir conseille à la dernière page 65)
- Colorant alimentaire jaune
- Brillant alimentaire doré
- Pistaches moulues
- Blancs d'œufs

Les ustensiles utilisés :

- Emporte-pièce rond
- Moule en silicone à motif

الحشو باللوز : (أنظري الصفحة 59)

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة غير مملوءة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- ½ ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم
- ملون غذائي أخضر

عجينة الفرينة : (أنظري الصفحة 62)

- 3 كيلات فرينة (300 غ)
- 1 كيلة إلاّ ¼ غير مملوءة مارغرين ذائبة و باردة (80غ) (مارغرين التوريق)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كاس (½ كاس ماء الزهر + ½ كاس ماء)
- ملون غذائي أبيض

التعسيل : (أنظري الصفحة 61)

- 1 كيلة عسل إصطناعي
- 1 كيلة شاربات

التزيين :

- عجينة لوز إصطناعية (أنظري النصائح في الصفحة الأخيرة 65)
- ملون غذائي أصفر
- لمّاع غذائي ذهبي
- فستق مرحي
- بياض بيض

الأدوات المستعملة :

- مول دائري
- مول سليكون مشكل



مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Hadjer Tazrout

1



Préparer la farce aux amandes, la farce aux amandes colorée en vert, la pâte à la farine et le sirop au miel.

حضري حشو اللوز، الحشو باللوز الملون بالأخضر، عجينة الفرينة و التعسيل.

2



Façonner un boudin avec la farce aux amandes et découper des morceaux égaux puis former des boules.

كوني حربوش من حشو اللوز و قطعي قطع متساوية ثم شكلي كريات.

3



Tremper les boules dans les blancs d'œufs puis les égoutter.

اغطسيها في بياض البيض ثم قطريها.



4

Enrober de pistaches moulues puis enfourner.

رمديها في الفستق ثم أطهيها.

5



Ouvrir la pâte à farine à la machine à une épaisseur de 1 mm.

افتحي عجينة الفرينة بآلة العجن بسمك 1 مم.



6

Découper des ronds à l'aide de l'emporte-pièce.

قطعي دوائر بواسطة المول.

7

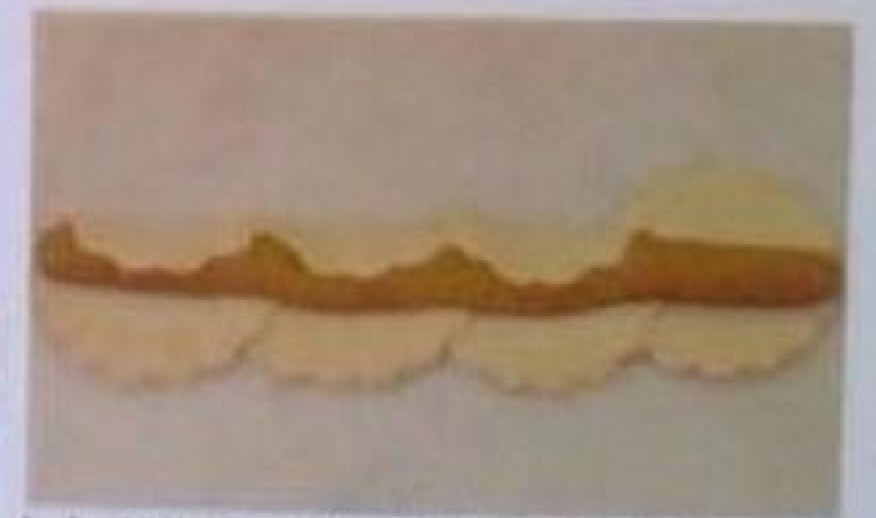


Mettre quatre ronds l'un sur la bordure de l'autre et poser dessus un boudin de farce aux amandes colorée en vert.

ضعي أربعة دوائر الواحدة على حافة الأخرى ثم ضعي عليها حربوش من حشو اللوز الملون بالأخضر.



8



Aplatir le boudin avec les mains et rouler les bords sur la farce.

أبسطي الحشو باليد و أطوي الأطراف على الحشو.

9

Rouler la pâte avec la farce pour obtenir la forme d'une rose.

لفي العجينة مع الحشو لتتحصلي على شكل وردة.



10

Vous obtiendrez ce résultat puis enfourner.

تتحصلي على هذا الشكل ثم أطهيها.

11

Enrober les roses de miel et les égoutter.

عسلي الوردة ثم قطريها.



12

Les fixer sur le M'chewek.

ثبتيها على حبات المشوك.



13

Faire passer le brillant alimentaire doré à l'aide d'un pinceau sur le moule en silicone à motif.

بواسطة ريشة ولمّاع غذائي ذهبي أطلي مول السليكون المشكل.



14

Mettre le boudin de pâte d'amandes industrielle colorée en jaune dans le moule à motif.

أدخلي حربوش من عجينة اللوز الإصطناعية الملونة بالأصفر داخل المول المشكل.



15

Retirer délicatement.

إنزعيه برفق.



16

Rouler le ruban entre la rose et le M'chewek.

لفي الشريط بين الوردة و المشوك.

M'chekla aux fleurs et aux pignons

مشكلة الزهرة بالصنوبر

La pâte à la farine : (voir page 62)

- 3 mesures de farine (300 gr)
- 1 mesure moins ¼ non pleine de margarine fondue et refroidie (80 gr) (margarine de feuilletage)
- 1 c. à café de vanille
- 1 verre (½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau)

La farce aux amandes et aux noix : (voir p.61)

- 2 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de noix moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 1 c. à café de vanille
- Œufs selon la mesure et le besoin

La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Colorant alimentaire rose
- Blancs d'œufs

Sirop au miel : (voir page 61)

- 1 mesure de miel industriel
- 1 mesure de sirop

Décoration :

- Pignons
- Perles argentées

Ustensiles utilisés :

- Emporte-pièce (voir photo)
- Moules en silicone à motif

عجينة الفرينة : (أنظري الصفحة 62)

- 3 كيلات فرينة (300 غ)
- 1 كيلة إلاّ ¼ غير مملوءة مارغرين ذائبة و باردة (80غ) (مارغرين التوريق)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كاس (½ كاس ماء الزهر + ½ كاس ماء)

الحشو باللوز و الجوز : (أنظري الصفحة 61)

- 2 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة جوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- البيض حسب الكيلة و الحاجة

عجينة لوز الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ملون غذائي وردي
- بياض بيض

التعسيل : (أنظري الصفحة 61)

- 1 كيلة عسل إصطناعي
- 1 كيلة شاربات

التزيين :

- صنوبر
- عقاش فضي

الأدوات المستعملة :

- مول (أنظري الصورة)
- مول السليكون المشكل


مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Hadjer Tazrout

1



Préparer la pâte à la farine, la farce aux amandes et aux noix et la pâte d'amandes pour le décor.

حضري عجينة الفرينة، حشو اللوز و الجوز
و عجينة لوز الديكور.

2



Abaisser la pâte à farine avec un rouleau puis ouvrir à la machine à une épaisseur de 2 mm.

أبسطي عجينة الفرينة بالحلال ثم افتحيها
بآلة العجن بسمك 2 مم.

3



Abaisser la farce aux amandes et aux noix sur un film alimentaire à une épaisseur de 1 cm.

أبسطي الحشو باللوز و الجوز على ورق بلاستيكي
بسمك 1 سم.

4



Poser la farce sur la pâte à la farine.

ضعي الحشو على عجينة الفرينة.

5



Couvrir avec la pâte à farine.

غطيه بعجينة الفرينة.

6



Découper des ronds avec un emporte-pièce.

قطعي دوائر بواسطة المول.

7



Décorer la surface avec un moule en forme de fleur.

زخرفي السطح بمول الزهرة.

8



Poser les pignons sur les quatre coins.



9

Après la cuisson tremper les gâteaux dans le sirop au miel puis les égoutter.

بعد الطهي عسلي الحلوى ثم قطريها.



10

Faire passer le brillant alimentaire nacré sur les moules en silicone à motif.

مرري اللمّاع الغذائي الصدفي على مول السليكون المشكل.

11

Façonner des feuilles avec la pâte d'amandes rose pour le décor.

بعجينة اللوز الوردية للديكور شكلي أوراق.



12

Fixer les feuilles sur chaque pièce.

ثبتي الأوراق على كل حبة.



13

A l'aide d'un moule en silicone à motif façonner des fleurs avec la pâte d'amandes rose pour le décor.

بواسطة مول السليكون شكلي أزهار بعجينة لوز الديكور الوردية.



14

Enlever la fleur délicatement du moule.

إنزعي الأزهار من المول برفق.



15

La fixer au milieu de la M'chekla.

ثبتيها في وسط المشكلة.



16

Ornementer le centre avec une perle argentée.

زيني الوسط بالعقاش الفضي.

M'khebez en forme de cœur

مخبز على شكل قلب

La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- ½ c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

Glaçage : (voir page 58)

- 1 verre de sirop (¼ de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Colorant alimentaire mauve

La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Blancs d'œufs

Le glaçage du décor : (voir page 64)

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace

La décoration :

- Pâte d'amandes industrielle
  (voir conseille à la dernière page)
- Colorant alimentaire mauve
- Brillant alimentaire nacré
- Perles argentées

Ustensiles utilisés :

- Emporte-pièce en forme de cœur grand et petit
- Moule en forme de fleur
- Bâtonnet en plastique

المحشو باللوز : (أنظري الصفحة 59)

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة غير مملوءة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- ½ ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

الطلاء : (أنظري الصفحة 58)

- 1 كاس شاربات (¼ لتر) أنظري الصفحة 61
- 1 بياض بيض
- عصير 1 ليمون
- سكر ناعم
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- ملون غذائي بنفسجي

عجينة لوز الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بياض بيض

طلاء الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 بياض بيض
- سكر ناعم

التزيين :

- عجينة اللوز الإصطناعية
  (أنظري النصائح في الصفحة الأخيرة)
- ملوّن غذائي بنفسجي
- لمّاع غذائي صدفي
- عقاش فضي

الأدوات المستعملة :

- مول القلب كبير و صغير
- مول الزهرة
- الخشب بلاستيكي

1



Préparer la farce aux amandes, le glaçage, la pâte d'amandes pour le décor, le glaçage du décor et la pâte d'amandes industrielle.

حضري الحشو باللوز، الطلاء، عجينة لوز الديكور، طلاء الديكور و عجينة اللوز الإصطناعية.

2



Façonner un boudin avec la farce.

شكلي حريوش بالحشو.

3

Aplatir le boudin à une épaisseur de 1 cm puis découper des formes de cœurs à l'aide du grand moule.

إسطيه بسمك 1 سم ثم قطعي أشكال قلوب بواسطة المول الكبير.

4



Après la cuisson tremper les cœurs dans le glaçage mauve.

بعد الطهي أغطسي القلوب في الطلاء البنفسجي.

5



Les égoutter sur une grille.

قطريها على مشبك.

6



Passer le brillant alimentaire nacré sur le gâteau.

إمسحيها باللماع الغذائي الصدفي.

7



Abaisser la pâte d'amandes du décor.

أبسطي عجينة لوز الديكور.

8



Passer le brillant alimentaire sur toute la surface de la pâte.

مرري اللماع الغذائي الصدفي على سطح العجينة.



9

Découper des formes de cœurs avec le petit emporte-pièce.

قطعي أشكال قلوب بالمول الصغير.



10

Poser le cœur sur la surface du gâteau et dessiner des pointillés tout autour avec le glaçage de décor.

ضعي القلب على سطح الحبة و أرسمي نقاط حوله بواسطة طلاء الديكور.



11

À l'aide d'un sac alimentaire et avec le meme glaçage décorer les cœurs.

بواسطة كيس بلاستيكي زيني القلوب بنفس الطلاء.



12

Abaisser la pâte d'amandes industrielle mauve et l'essuyer avec le brillant alimentaire nacré.

أبسطي عجينة اللوز الإصطناعية البنفسجية و امسحيها باللمّاع الغذائي الصدفي.



13

Découper des petites fleurs.

قطعي أزهار صغيرة.



14

À l'aide d'un bâtonnet en plastique poser les fleurs sur une éponge spécial gâteau. Presser le centre des fleurs pour relever le contour.

بواسطة قضيب بلاستيكي ضعي الزهور على إسفنجة خاصة بالحلويات. إضغطي على مركز الزهور لرفع الأطراف.



15

Fixer la fleur sur l'extrémité du cœur.

ثبتي الزهرة على طرف القلب.



16

Remplir le centre du cœur avec le glaçage et fixer dessus une perle argentée.

املئي مركز القلب بالطلاء، و ثبتي فوقه عقاش فضي.

Tcharek aux fleurs

تشارك الزهرة

La pâte du tcharek : (voir page 63)

- 3 mesures (300 gr) de farine
- 1 mesure bien pleine (200 gr) de smen fondu
- Eau de fleurs d'oranger + eau

La farce du tcharek : (voir page 63)

- 3 mesures (250 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure (150 gr) de sucre cristallisé
- ½ c. à café de cannelle
- Eau de fleurs d'oranger

Glaçage : (voir page 58)

- 1 verre de sirop (¼ de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger

La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Blancs d'œufs
- Colorant alimentaire rose

Le glaçage du décor : (voir page 64)

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace

La décoration :

- Brillant alimentaire nacré

Ustensiles utilisés :

- Moule en forme de fleur
- Bâtonnet en plastique
- Emporte-pièce rond de 8 cm de diamètre

عجينة التشارك : (أنظري الصفحة 63)

- 3 كيلات (300غ) فرينة
- 1 كيلة ملوءة جيدا (200 غ) سمن ذائب
- ماء زهر البرتقال + ماء

حشو التشارك : (أنظري الصفحة 63)

- 3 كيلات (250 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة (150 غ) سكر مسحوق
- ½ ملعقة صغيرة قرفة
- ماء زهر البرتقال

الطلاء : (أنظري الصفحة 58)

- 1 كأس شاربات (¼ لتر) أنظري الصفحة 61
- 1 بياض بيض
- عصير1 ليمون
- سكر ناعم
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر

عجينة لوز الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بياض بيض
- ملون غذائي وردي

طلاء الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 بياض بيض
- سكر ناعم

التزيين :

- لماع غذائي صدفي

الأدوات المستعملة :

- مول الزهرة
- قضيب بلاستيكي
- مول دائري قطره 8 سم



1

Préparer la pâte et la farce du tcharek, le glaçage, la pâte d'amandes pour le décor et le glaçage du décor.

حضري العجينة و حشو التشاراك، الطلاء،
عجينة لوز الديكور و طلاء الديكور.



2

Abaisser la pâte du tcharek à une épaisseur de 3 mm puis découper des ronds à l'aide de l'emporte-pièce.

أبسطي عجينة التشاراك بسمك 3 مم
ثم قطعي دوائر بواسطة مول.



3

Poser la farce sur le bord du rond.

ضعي الحشو على طرف الدائرة.



4

Rouler la pâte sur la farce.

أديري العجينة على الحشو.



5

Bien pincer avec les doigts.

أقرصي جيدا بالأصابع.



6

Donner la forme d'un boudin.

أعطيه شكل حريوش.



7

Donner la forme d'un tcharek.

ثم أعطيه شكل تشاراك.



8

Après la cuisson les tremper dans le glaçage puis les égoutter sur une grille.

بعد الطهي إغطسي التشاراك في الطلاء، ثم قطريه على مشبك.



9

Laisser sécher puis passer le brillant alimentaire nacré sur toute la surface.

أتركيه يجف ثم مرري اللماع الغذائي الصدفي على كل السطح.



10

Ornementer les gâteaux avec le glaçage du décor.

زيني الحلوى بطلاء الديكور.



11

Abaisser la pâte d'amandes rose spéciale décor à une épaisseur de 1 mm puis faire passer le brillant alimentaire nacré sur toute la surface.

أبسطي عجينة لوز الديكور الوردية بسمك 1 مم و إمسحي السطح باللماع الغذائي الصدفي.



12

Découper de fines bandelettes de 1 cm de largeur.

قطعي شرائط رقيقة عرضها 1 سم.





13

Fixer la bandelette sur le tcharek.

ثبتيها على التشاراك.



14

Avec la même pâte découper trois petites fleurs.

من نفس العجينة قطعي ثلاث أزهار صغيرة.



15

Les fixer sur la bandelette.

ثبتيها على الشريط.



16

Dessiner des pointillés sur la bandelette rose avec le glaçage du décor et remplir le centre des fleurs avec le même glaçage.

نقطي الشريط الوردي بطلاء الديكور و املئي مركز الأزهار بنفس الطلاء.

القلوب المزيّنة

La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- ½ c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

Glaçage : (voir page 58)

- 1 verre de sirop (¼ de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Colorant alimentaire rose

La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Blancs d'œufs
- Colorant alimentaire rose

Le glaçage du décor : (voir page 64)

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace

La décoration :

- Brillant alimentaire nacré
- Pâte d'amandes industrielle blanche

Ustensiles utilisés :

- Moules en silicone à motif
- Moule en forme de cœur

الحشو باللوز : (أنظري الصفحة 59

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة غير مملوءة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- ½ ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

الطلاء : (أنظري الصفحة 58

- 1 كأس شاربات (¼ لتر) أنظري الصفحة 61
- 1 بياض بيض
- عصير 1 ليمون
- سكر ناعم
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- ملون غذائي وردي

عجينة لوز الديكور : (أنظري الصفحة 64

- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بياض بيض
- ملون غذائي وردي

طلاء الديكور : (أنظري الصفحة 64

- 1 بياض بيض
- سكر ناعم

التزيين :

- لماع غذائي صدفي
- عجينة لوز إصطناعية بيضاء

الأدوات المستعملة :

- مول السليكون مشكل
- مول القلب



مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Hadjer Tazrout



1

Préparer la farce aux amandes, le glaçage, la pâte d'amandes pour le décor et le glaçage du décor.

حضري حشو اللوز، الطلاء، عجينة لوز الديكور و طلاء الديكور.



2

Façonner un boudin avec la farce aux amandes.

شكلي حربوش بحشو اللوز.



3

Abaisser avec les mains puis découper des cœurs avec le moule.

أبسطيه باليد ثم قطعي قلوب بواسطة المول.



4

Après la cuisson tremper les cœurs dans le glaçage.

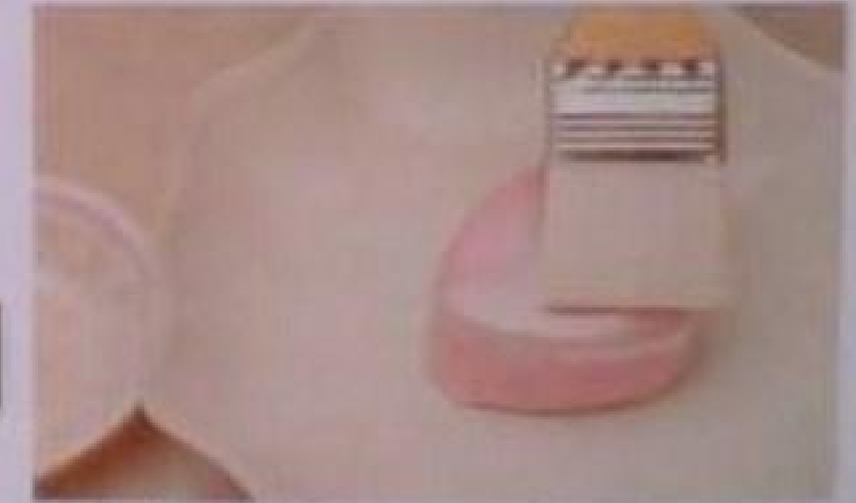
بعد الطهي أغطسي القلوب في الطلاء.



5

Les égoutter sur une grille et laisser sécher.

قطريها على مشبك و أتركيها تجف.



6

À l'aide d'un pinceau faire passer le brillant alimentaire nacré.

بواسطة ريشة مرري اللماع الغذائي الصدفي.



7

Essuyer le moule en silicone en forme de larme avec le brillant alimentaire nacré.

امسحي مول السليكون على شكل دمعة باللماع الغذائي الصدفي.



8

Façonner de petites virgules avec la pâte d'amandes industrielle.

شكلي فواصل صغيرة بعجينة اللوز الإصطناعية.



Démouler délicatement.

إنزعيها من المول برفق.



Les fixer sur le cœur.

ثبتيها على القلوب.



Essuyer le moule en silicone en forme de fleur avec le brillant alimentaire nacré.

إمسحي مول السليكون على شكل زهرة بالملون الغذائي الصدفي.



Façonner une fleur avec la pâte d'amandes rose pour le décor.

شكلي زهرة بعجينة اللوز الوردية للديكور.



Fixer la fleur sur le cœur.

ثبتي الزهرة على القلب.



Décorer la fleur avec des pointillés en remplissant un sac alimentaire perforé avec le glaçage du décor.

املئي كيس بلاستيكي متقوب بطلاء الديكور و زيني الزهرة بنقاط.



Décorer le tour du cœur avec des pointillés.

زيني محيط القلب بالنقاط.



Vous obtenez ce résultat.

تتحصلي على هذه النتيجة.

Kiikaàte du girofle

كعيكعات القرنفلة

La farce aux amandes : (voir page 59)
- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- ½ c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

La pâte d'amandes : (voir page 60)
- 1 mesure (500 gr) d'amandes moulues fin
- 1 mesure (500 gr) de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- 1 verre à thé de sirop (revenir à la page 61)
- 50 gr de margarine fondue et refroidie
- Eau de fleurs d'oranger pour ramasser la pâte
- colorant alimentaire mauve

La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)
- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Blancs d'œufs

Le glaçage du décor : (voir page 64)
- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace

Sirop au miel : (voir page 61)
- 1 mesure de miel industriel
- 1 mesure de sirop

La décoration :
- Brillant alimentaire nacré

Ustensiles utilisés :
- Emporte-pièce rond de 8 cm de diamètre
- Cure-dents

الحشو باللوز : (أنظري الصفحة 59)
- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة غير مملوءة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- ½ ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

عجينة اللوز : (أنظري الصفحة 60)
- 1 كيلة (500 غ) لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة (500 غ) سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كأس شاي شاربات (أنظري الصفحة 61)
- 50 غ مارغرين ذائبة و باردة
- ماء الزهر لطم العجينة
- ملون غذائي بنفسجي

عجينة لوز الديكور : (أنظري الصفحة 64)
- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بياض بيض

طلاء الديكور : (أنظري الصفحة 64)
- 1 بياض بيض
- سكر ناعم

التعسيل : (أنظري الصفحة 61)
- 1 كيلة عسل إصطناعي
- 1 كيلة شاربات

التزيين :
- لماع غذائي صدفي

الأدوات المستعملة :
- مول دائري قطره 8 سم
- عود خشبي


مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Hadjer Tazrout



Préparer la farce aux amandes, la pâte d'amandes mauve et blanche, la pâte d'amandes pour le décor et le sirop au miel.

حضري حشو اللوز، عجينة اللوز البنفسجية و البيضاء، عجينة لوز الديكور و التعسيل.



Former un boudin avec la farce aux amandes et découper des morceaux égaux.

شكلي حربوش بحشو اللوز و قطعي قطع متساوية.



Façonner des boules puis les ouvrir en formes de boudins.

شكلي كريات ثم أفتحيها على شكل حرابش.



Joindre les deux bouts pour former des couronnes.

ألصقي الطرفين لتشكيل مسيوسات.



Après la cuisson les tremper dans le sirop au miel et les égoutter.

بعد الطهي عسليها ثم قطريها.



Abaisser la pâte d'amandes blanche et mauve puis découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce.

أبسطي عجينة اللوز البيضاء و البنفسجية و قطعي دوائر بواسطة المول.



Faire passer le brillant alimentaire nacré sur la surface des ronds puis à l'aide d'un couteau découper chaque rond en huit.

مرري اللمّاع الغذائي الصدفي على سطح الدوائر ثم بواسطة سكين قطعي كل دائرة على ثمانية.



Fixer les triangles de pâte d'amandes sur les couronnes en alternant les couleurs (mauve et blanche).

ثبتي مثلثات عجينة اللوز على المسيوسات بالتناوب (بنفسجية و بيضاء).



9

Continuer l'opération, vous obtiendrez ce résultat.

واصلي العملية تتحصلي على هذه النتيجة.





10

Abaisser la pâte d'amandes spécial décor, faire passer le brillant alimentaire nacré sur la surface puis découper des ronds avec un emporte-pièce.

أبسطي عجينة اللوز الخاصة بالديكور، مرري اللماع الغذائي الصدفي على السطح ثم قطعي دوائر بواسطة المول.



11

À l'aide d'un cure-dents plisser le contour du rond (voir photo).

بواسطة عود خشبي خططي محيط الدائرة (أنظري الصورة)



12

Plier le rond en deux.

أطوي الدائرة على اثنين.



13

Puis plier en trois.

ثم أطويها على ثلاثة.



14

Vous obtiendrez la forme d'un girofle.

تتحصلي على شكل قرنفلة.



15

Ajuster avec les doigts.

عدليها بالأصابع



16

Décorer chaque couronne avec les girofles et réaliser des pointillés avec le glaçage du décor.

زيني كل مسيوسة بالقرنفلات و شكلي نقاط بطلاء الديكور.

M'khebez de la mariée

مخبّز العروسة

La farce aux amandes : (voir page 59)

- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- ½ c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

Glaçage : (voir page 58)

- 1 verre de sirop (¼ de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger

La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)

- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Blancs d'œufs
- Colorant alimentaire rose

Le glaçage du décor : (voir page 64)

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace

La décoration :

- Ruban
- Perles argentées
- brillant alimentaire nacré

Ustensiles utilisés :

- Bâtonnet en plastique avec roulette
- Emporte-pièce rond d'une hauteur de 3 cm
- Moule en forme de fleur

الحشو باللوز : (أنظري الصفحة 59)

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة غير مملوءة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- ½ ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

الطلاء : (أنظري الصفحة 58)

- 1 كأس شاربات (¼ لتر) أنظري الصفحة 61
- 1 بياض بيض
- عصير 1 ليمون
- سكر ناعم
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر

عجينة لوز الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بياض بيض
- ملون غذائي وردي

طلاء الديكور : (أنظري الصفحة 64)

- 1 بياض بيض
- سكر ناعم

التزيين :

- حاشية
- عقاش فضي
- لماع غذائي صدفي

الأدوات المستعملة :

- قضيب بلاستيكي بالحرارة
- مول دائري علوه 3 سم
- مول الزهرة



1

Préparer la farce aux amandes, le glaçage, la pâte d'amandes pour le décor et le glaçage du décor.

حضري حشو اللوز، الطلاء، عجينة لوز الديكور و طلاء الديكور.



2

Façonner un cylindre avec la farce.

شكلي حربوش بالحشو.



3

Abaisser la farce et découper des ronds avec l'emporte-pièce.

أبسطيه و قطعي دوائر بالمول.



4

Après la cuisson tremper les ronds dans le glaçage.

بعد الطهي أطلي الدوائر في الطلاء.



5

Les égoutter sur une grille et laisser sécher.

قطريها على مشبك و أتركيها تجف.



6

A l'aide d'un pinceau passer le brillant alimentaire nacré sur le M'khebez.

بواسطة ريشة مرري اللماع الغذائي الصدفي على المخبز.



7

Abaisser la pâte d'amandes rose du décor et passer le brillant alimentaire nacré dessus.

أبسطي عجينة اللوز الوردية للديكور و مرري الملون الغذائي الصدفي فوقه.



8

Découper des fleurs à l'aide du moule.

قطعي أزهار بواسطة مول.

9



Les fixer sur le M'khebez et former des stries avec la roulette.

ثبتيها على المخبز و شكلي خطوط بالجرارة.

10



Mettre du glaçage autour du M'khebez à l'ıide d'une poche à douille.

بواسطة كيس حلواني ضعي القليل من الطلاء حول المخبز.

11



Fixer le ruban sur le glaçage et l'entourer autour du gâteau.

ثبتي الحاشية على الطلاء و لفيها على حبة الحلوى.

12



Dessiner des demi cercles sur le ruban avec le glaçage du décor.

بواسطة طلاء الديكور شكلي نصف دوائر على الحاشية.

13



Avec la même poche à douille réaliser des pointillés.

بنفس الكيس الحلواني شكلي نقاط.

14



Décorer la surface comme sur la photo.

زيني السطح كما في الصورة.

15



Mettre au centre de la fleur un peu de glaçage.

ضعي في مركز الزهرة القليل من الطلاء.

16



Fixer dessus une perle argentée.

ثبتي فوقها العقاش الفضي.

Couronnes de l'arum

مسيوسات الترياق الأبيض

La pâte du tcharek : (voir page 63)
- 3 mesures (300 gr) de farine
- 1 mesure bien pleine (200 gr) de smen fondu
- Eau de fleurs d'oranger + eau

La farce du tcharek : (voir page 63)
- 3 mesures (250 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure (150 gr) de sucre cristallisé
- ½ c. à café de cannelle
- Eau de fleurs d'oranger

Glaçage : (voir page 58)
- 1 verre de sirop (¼ de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Colorant alimentaire jaune

Le glaçage du décor : (voir page 64)
- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace

La décoration :
- Pâte d'amandes industrielle
- Colorant alimentaire blanc, jaune et vert
- Brillant alimentaire doré
- Brillant alimentaire nacré

Ustensiles utilisés :
- Rouleau découpoir
- Moule en forme de fleur
- Emporte-pièce en forme de feuille
- Bâtonnet en plastique

عجينة التشاراك : (أنظري الصفحة 63)
- 3 كيلات (300غ) فرينة
- 1 كيلة مملوءة جيدا (200 غ) سمن ذائب
- ماء زهر البرتقال + ماء

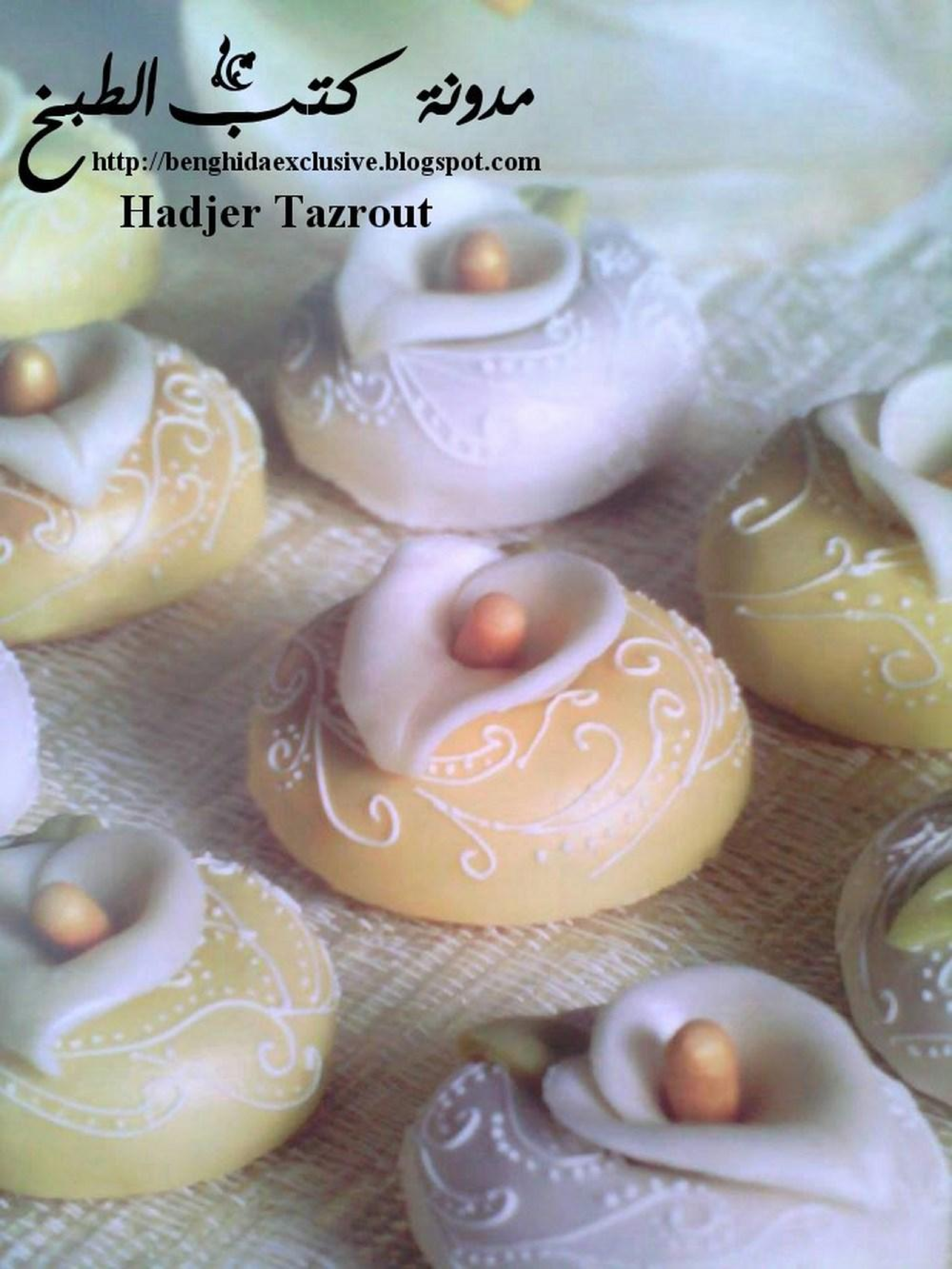
حشو التشاراك : (أنظري الصفحة 63)
- 3 كيلات (250 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة (150 غ) سكر مسحوق
- ½ ملعقة صغيرة قرفة
- ماء زهر البرتقال

الطلاء : (أنظري الصفحة 58)
- 1 كاس شاربات (¼ لتر) أنظري الصفحة 61
- 1 بياض بيض
- عصيرا ليمون
- سكر ناعم
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- ملون غذائي أصفر

طلاء الديكور : (أنظري الصفحة 64)
- 1 بياض بيض
- سكر ناعم

التزيين :
- عجينة اللوز الإصطناعية
- ملون غذائي أبيض. أصفر و أخضر
- لماع غذائي ذهبي
- لماع غذائي صدفي

الأدوات المستعملة :
- حلال القطاعة
- مول الزهرة
- مول الورقة
- قضيب بلاستيكي





1

Préparer la pâte et la farce du tcharek, le glaçage jaune, le glaçage du décor et la pâte d'amandes industrielle.

حضري عجينة و حشو التشاراك، الطلاء الأصفر، طلاء الديكور و عجينة اللوز الإصطناعية.



2

Abaisser la pâte du tcharek à une épaisseur de 2 mm puis découper une bandelette avec un rouleau.

أبسطي عجينة التشاراك بسمك 2 مم ثم قطعي شريط بالحلال.

3



Disposer la farce au bord de la largeur de la pâte et rouler un tour et demi.

ضعي الحشو على طرف عرض العجينة و لفي دورة و نصف.



4

Découper la pâte en plus avec un couteau.

قطعي العجينة الزائدة بالسكين.



5

Souder les deux bouts pour former une couronne.

أغلقي الأطراف بإحكام لتشكيل مسيوسة.



6

Après la cuisson tremper les couronnes dans le glaçage jaune puis égoutter sur une grille.

بعد الطهي أغطسي المسيوسات في الطلاء الأصفر ثم قطريها على مشبك.



7

Laisser sécher puis enduire le glaçage de brillant.



أتركيها تجف ثم امسحي الطلاء بالللماع الغذائي.



8

Ornementer les couronne avec le glaçage spécial décor et réaliser des pointillés.

زيني المسيوسات بالطلاء الخاص بالديكور و شكلي نقاط.



9

Former des larmes avec la pâte d'amandes industrielle jaune et enrober de brillant alimentaire doré.

شكلي دموع بعجينة اللوز الإصطناعية الصفراء، و رمديها في اللماع الغذائي الذهبي.



10

Abaisser la pâte d'amandes industrielle blanche et enduire la surface de brillant alimentaire nacré puis découper des cœurs.

أبسطي عجينة اللوز الإصطناعية البيضاء، و مرري اللماع الغذائي الصدفي على السطح ثم قطعي قلوب.



11

À l'aide du bâtonnet en plastique dessiner un trait au milieu du cœur.

بواسطة القضيب البلاستيكي شكلي خط في وسط القلب.



12

À l'aide du moule spécial fleur en forme de lambout donner au cœur la forme d'une fleur.

بواسطة المول الخاص بالزهرة على شكل لبوط إعطي للقلب شكل زهرة.

13

Vous obtiendrez la forme de la fleur « arum » (voir photo).

تتحصلي على شكل زهرة التريباق الأبيض. (أنظري الصورة).



14

Poser une larme dans le cœur de la rose et pincer le dessous.

ضعي دمعة في قلب الوردة و أقرصي الأسفل.



15

Abaisser la pâte d'amandes industrielle verte, enduire la surface de brillant alimentaire nacré puis découper des feuilles avec l'emporte-pièce.

أبسطي عجينة اللوز الإصطناعية الخضراء، و مرري اللماع الغذائي الصدفي على السطح ثم قطعي أوراق بواسطة المول.



16

Fixer la feuille sur la couronne puis fixer dessus l'arum.

ثبتي الورقة على المسبوسة ثم ثبتي فوقها التريباق.

Le papillon
الفراشة

La farce aux amandes : (voir page 59)
- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- ½ c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

La pâte à la farine : (voir page 62)
- 3 mesures de farine (300 gr)
- 1 mesure moins ¼ non pleine de margarine fondue et refroidie (80 gr) (margarine de feuilletage)
- 1 c. à café de vanille
- 1 verre (½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau)
- Colorant alimentaire mauve

La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)
- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Blancs d'œufs

Sirop au miel : (voir page 61)
- 1 mesure de miel industriel
- 1 mesure de sirop

Décoration :
- Brillant alimentaire nacré

Les ustensiles utilisés :
- Moule à motif en silicone
- Moule ovale
- Pince (naquache)

الحشو باللوز : (أنظري الصفحة 59)
- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة غير مملوءة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- ½ ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

عجينة الفرينة : (أنظري الصفحة 62)
- 3 كيلات فرينة (300 غ)
- 1 كيلة إلاّ ¼ غير مملوءة مارغرين ذائبة و باردة (80غ) (مارغرين التوريق)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كاس (½ كاس ماء الزهر + ½ كاس ماء)
- ملون غذائي بنفسجي

عجينة لوز الديكور : (أنظري الصفحة 64)
- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بياض بيض

التعسيل : (أنظري الصفحة 61)
- 1 كيلة عسل إصطناعي
- 1 كيلة شاربات

التزيين :
- لماع غذائي صدفي

الأدوات المستعملة :
- مول سليكون مشكل
- مول بيضوي
- نقاش



مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Hadjer Tazrout



1

Préparer la farce aux amandes, la pâte à la farine, la pâte d'amandes pour le décor et le sirop au miel.

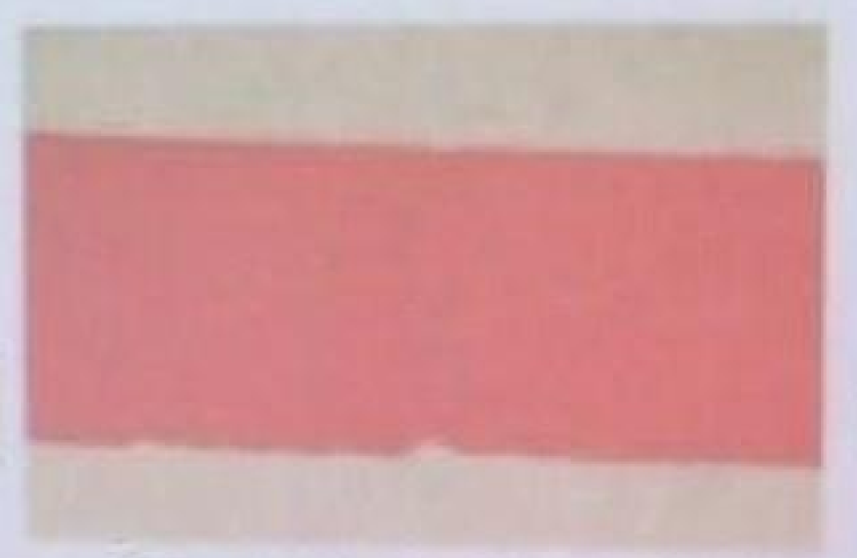
حضري حشو اللوز، عجينة الفرينة، عجينة لوز الديكور و التعسيل.





Abaisser la pâte à la farine sur un plan de travail saupoudré de maïzena.

أبسطي عجينة الفرينة على طاولة عمل مرشوشة بالمايزينة.



3

Puis ouvrir la pâte à la machine.

ثم افتحيها بآلة العجن.





Abaisser la farce aux amandes sur un film alimentaire à une épaisseur de 5 mm puis la mettre sur la pâte à farine.

أبسطي حشو اللوز على غشاء شفاف بسمك 5 مم ثم ضعيه على عجينة الفرينة.



5

Abaisser avec rouleau à une épaisseur de 1 mm.

أبسطيهما بالحلال بسمك 1 مم.





Rabattre la pâte à farine sur la farce.

إرجعي عجينة الفرينة على الحشو.



7

Découper des losanges avec un moule ovale.

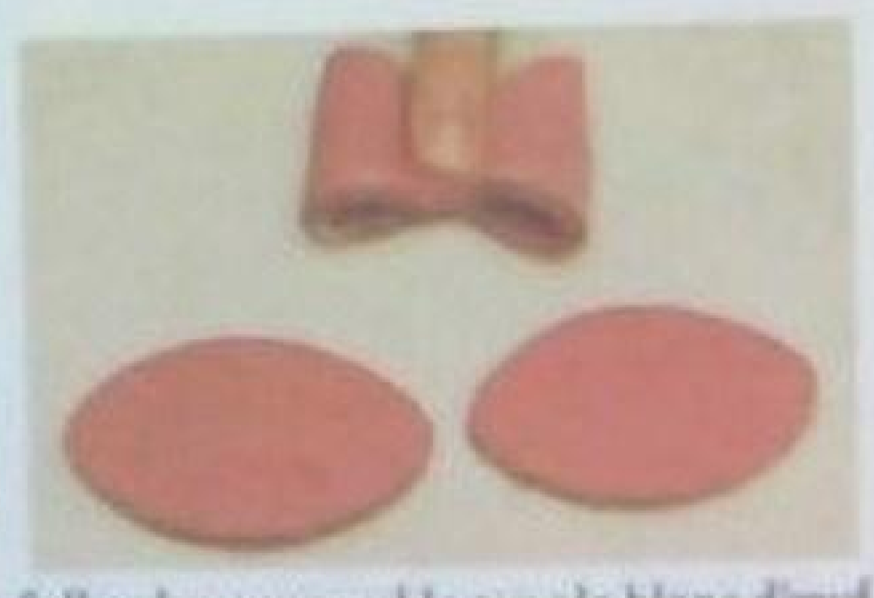
قطعي معينات بالمول البيضوي.





Plier chaque losange en deux.

إطوي المعينات على إثنين.



9

Coller deux ensemble avec le blanc d'œuf.

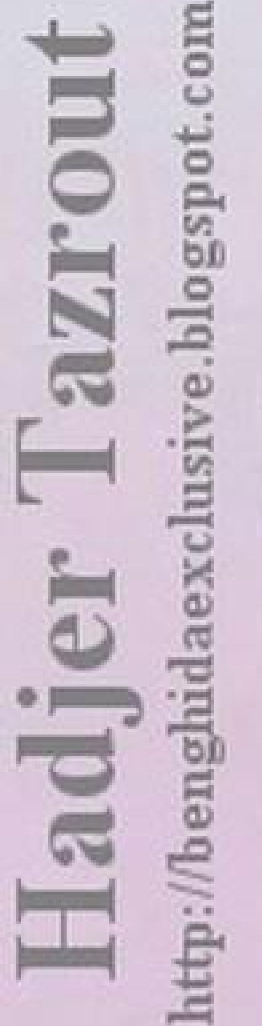
إلصقي إثنين معا ببياض البيض.



10

Réaliser des stries sur les losanges restantes.

إعملي خطوط على المعينات المتبقية.





11

Plier en deux puis les coller ensemble.

إطويها على إثنين ثم ألصقيها معا.



12

Après la cuisson les tremper dans le miel.

بعد الطهي عسليها.



13

Passer le brillant alimentaire nacré sur le moule en silicone à motif.

إمسحي مول السليكون المشكل باللماع الغذائي الصدفي.



14

Façonner un boudin avec la pâte d'amandes spécial décor et bien presser sur le moule en silicone à motif.

شكلي حريوش بعجينة اللوز الخاصة بالديكور
و أضغطي جيدا على مول السليكون.

15

Vous obtiendrez cette forme, passer dessus le brillant alimentaire nacré.

تتحصلين على هذا الشكل، إمسحيه
باللماع الغذائي الصدفي.

16

Fixer sur le papillon.

ثبتيه على الفراشة.

Skandrania aux nœuds

سكندرانية بالربطة

La farce aux amandes : (voir page 59)
- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300 gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- ½ c. à soupe de vanille
- 3 à 4 œufs selon la grosseur

La pâte à la farine : (voir page 62)
- 3 mesures de farine (300 gr)
- 1 mesure moins ¼ non pleine de margarine fondue et refroidie (80 gr) (margarine de feuilletage)
- 1 c. à café de vanille
- 1 verre (½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau)
- Colorant alimentaire vert

La pâte d'amandes pour le décor : (voir p.64)
- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 mesure de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- Blancs d'œufs
- Colorant alimentaire jaune

Sirop au miel : (voir page 61)
- 1 mesure de miel industriel
- 1 mesure de sirop

Décoration :
- Brillant alimentaire doré

Les ustensiles utilisés :
- Moule en silicone à motif
- Moule rectangulaire
- Rouleau découpoir
- Roulette

الحشو باللوز : (أنظري الصفحة 59)
- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة غير مملوءة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- ½ ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم

عجينة الفرينة : (أنظري الصفحة 62)
- 3 كيلات فرينة (300 غ)
- 1 كيلة إلا ¼ غير مملوءة مارغرين ذائبة و باردة (80غ) (مارغرين التوريق)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كاس (½ كاس ماء الزهر + ½ كاس ماء)
- ملون غذائي أخضر

عجينة لوز الديكور : (أنظري الصفحة 64)
- 1 كيلة لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بياض بيض
- ملون غذائي أصفر

التعسيل : (أنظري الصفحة 61)
- 1 كيلة عسل إصطناعي
- 1 كيلة شاربات

التزيين :
- لماع غذائي ذهبي

الأدوات المستعملة :
- مول سليكون مشكل
- مول مستطيل
- حلال بالقطاعة
- جرارة


مدونة كتب الطبخ
http://benghidaexclusive.blogspot.com
Hadjer Tazrout

1

Préparer la farce aux amandes, la pâte à la farine, la pâte d'amandes pour le décor et le sirop au miel.

حضري الحشو باللوز، عجينة الفرينة، عجينة لوز الديكور و التعسيل.



2

Abaisser la pâte à farine au rouleau puis ouvrir à la machine à une épaisseur de 1 mm.

أبسطي عجينة الفرينة بالحلال ثم افتحيها بآلة العجن بسمك 1 مم.



3

Abaisser la farce aux amandes à une épaisseur de 2 cm.

أبسطي حشو اللوز بسمك 2 سم.



4

Mettre la farce sur la pâte puis rabattre l'autre partie de la pâte dessus.

ضعي الحشو على العجينة ثم أرجعي فوقها العجينة المتبقية.



5

Découper des rectangles.

قطعي مستطيلات.



6

Après la cuisson les tremper dans le sirop.

بعد الطهي عسليها.



7

Abaisser la pâte jaune spécial décor et passer le brillant alimentaire doré sur la surface.

أبسطي عجينة اللوز الصفراء للديكور و أمسحيها باللماع الغذائي الذهبي.



8

Découper des bandelettes avec le rouleau.

قطعي شرائط بالحلال.

9 À l'aide de la roulette dessiner des stries sur les bandelettes.

إعملي خطوط على الشرائط بواسطة الجرارة.

10 Réaliser des nœuds avec les bandelettes.

شكلي ربطات بالشرائط.



11 Vous obtenez ce résultat.

تتحصلي على هذا الشكل.



12 Faire passer le brillant alimentaire doré sur le moule en silicone à motif.

مرري اللماع الغذائي الذهبي على مول السليكون المشكل.



13 Façonner un boudin et le presser sur le même moule.

شكلي حربوش و إضغطيه على نفس المول.



14 Retirer délicatement.

إنزعيه برفق.



15 Entourer cette bandelette autour du nœud puis dessiner des stries sur une autre bandelette.

أديري هذا الشريط حول الربطة ثم إعملي خطوط على شريط ثاني.



16 Fixer la bandelette sur le gâteau puis fixer le nœud dessus.

ابني الشريط على الحلوى ثم ابني الربطة فوقه.

Le glaçage

الطلاء

- 1 verre de sirop (¼ de litre) voir la page 61
- 1 blanc d'œuf
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Colorant alimentaire

- 1 كاس شاربات (¼ لتر) أنظري الصفحة 61
- 1 بياض بيض
- عصير 1 ليمون
- سكر ناعم
- 2 ملعقة كبيرة ماء الزهر
- ملّون غذائي



1 Préparer les ingrédients.

حضري المقادير.

2 Dans un récipient, battre légèrement le blanc d'œuf.

في وعاء، أخفقي قليلا بياض البيض.



3 Ajouter le sirop.

أضيفي الشاربات.



4 Ajouter progressivement le sucre glace.

أضيفي السكر الناعم تدريجيا.



5 Jusqu'à obtention d'une pâte.

حتى تتحصلي على عجينة.



6 Ajouter l'eau de fleurs d'oranger et le colorant alimentaire si vous désirez un glaçage coloré puis travailler la pâte.

أضيفي ماء الزهر و الملون الغذائي إن أردتي طلاء ملّون و أعجني.



7 Verser le jus de citron.

أسكبي عصير الليمون.

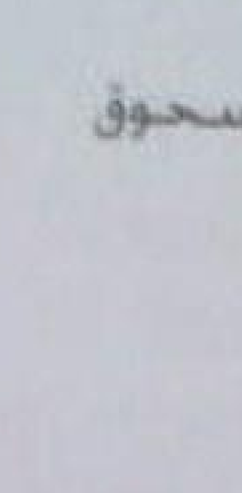


8 Jusqu'à obtention d'un liquide épais.

حتى تتحصلي على سائل عاقد.

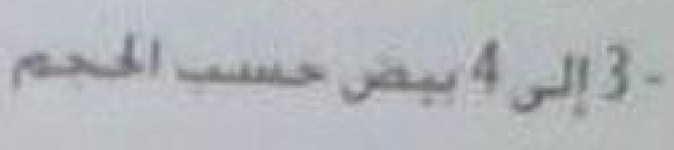
Farce aux amandes

الحشو باللوز



- 3 mesures (500 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine (300gr) de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- ½ c. à soupe de vanille
- 3 à 4 oeufs selon la grosseur

- 3 كيلات (500 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة غير مملوءة (300 غ) سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- ½ ملعقة كبيرة فانيليا
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم





Préparer les ingrédients.

حضري المقادير.



Dans un récipient, mettre les amandes moulues puis ajouter le sucre.

في إناء، ضعي اللوز المرحي ثم أضيفي السكر.



Ajouter la vanille.

أضيفي الفانيليا.



Ajouter le zeste de citron.

أضيفي قشور الليمون.



Mélanger tous les ingrédients.

أخلطي كل المقادير.



Ajouter les oeufs battus progressivement.

أضيفي البيض المخفوق تدريجيا.



Travailler la pâte avec les mains.

اعملي العجينة باليد.



Jusqu'à obtention d'une pâte lisse, qui ne colle pas aux mains.

حتى تتحصلي على عجينة ملسا، لا تلتصق في الأيدي.

Remarque :

- *La quantité d'oeufs est très importante pour obtenir le même résultat, verser les oeufs progressivement jusqu'à obtention d'une boule de farce.*
- *Colorer la pâte de farce aux amandes en diluant le colorant alimentaire dans les oeufs.*
- *Laisser la farce aux amandes reposer 3 heures avant l'utilisation.*

ملاحظة :

- كمية البيض هامة جدا حتى تتحصلي على نفس النتيجة، أضيفي البيض تدريجيا حتى يتماسك الحشو و على شكل كرية.
- تلون عجينة الحشو باللوز بتحليل اللون الغذائي في البيض
- أتركي الحشو باللوز يرتاح 3 ساعات قبل الإستعمال.

La pâte d'amandes

عجينة اللوز

- 1 mesure (500 gr) d'amandes moulues fin
- 1 mesure (500 gr) de sucre glace
- 1 c. à café de vanille
- 1 verre à thé de sirop (revenir à la page 61)
- 50 gr de margarine fondue et refroidie
- Eau de fleurs d'oranger pour ramasser la pâte

- 1 كيلة (500 غ) لوز مرحي رقيق
- 1 كيلة (500 غ) سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كأس شاي شاربات (أنظري الصفحة 61)
- 50 غ مارغرين ذائبة و باردة
- ماء الزهر لطّم العجينة



1 Préparer les ingrédients.
حضري المقادير.



2 Mélanger ensemble les amandes et le sucre glace.
أخلطي اللوز و السكر الناعم معا.



3 Ajouter la vanille.
أضيفي الفانيليا.



4 Verser la margarine fondue et mélanger.
أضيفي المارغرين الذائبة و أخلطي.



5 Incorporer le sirop.
أضيفي الشاربات.



6 Verser progressivement l'eau de fleurs d'oranger jusqu'a formation d'une pâte.
أضيفي ماء الزهر تدريجيا حتى تلتم العجينة.



7 Travailler avec la main.
إعملي باليد.



8 Jusqu'à obtention d'une pâte d'amandes lisse.
حتى تتحصلي على عجينة لوز ملساء.

Remarque :

- *Afin d'obtenir une pâte d'amandes colorée, diluez le colorant alimentaire en poudre avec un peu d'eau de fleurs d'oranger et mélanger après l'étape 5 (avant d'humecter avec l'eau de fleurs d'oranger).*
- *Comme vous pouvez colorer la pâte avec du colorant alimentaire importé (se vend dans des bouteilles) juste après l'étape 8.*
- *Mettez la pâte d'amandes industrielle dans une casserole sur feu doux, remuez avec une cuillère en bois pendant 2 mn jusqu'à ce qu'elle ramollisse.*

ملاحظة :

- لتحصول على عجينة لوز ملّونة، حلّلي الملون الغذائي الغبرة في القليل من ماء زهر البرتقال و أخلطي بعد المرحلة 5 (أي قبل التبليل بماء الزهر).
- كما يمكنك تلوينها بالملّون الغذائي المستورد (يباع في القارورات) مباشرة في المرحلة 8.
- ضعي عجينة اللوز الإصطناعية في قدر و على نار هادئة ، حركي

La farce aux amandes et aux noix

الحشو باللوز و الجوز

utilisée dans la préparation du mkhebez et de la mchekla

نستعملها في تحضير المخبز و المشكلة

- 2 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de noix moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 1 c. à café de vanille
- Œuf selon la mesure et le besoin

- 2 كيلات لوز مرحي
- 1 كيلة جوز مرحي
- 1 كيلة سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- البيض حسب الكيلة و الحاجة



1. Préparer les ingrédients.

حضري المقادير.



2. Dans une terrine, mettre les amandes, les noix et le sucre puis ajouter la vanille.

في إناء، ضعي الجوز و اللوز و السكر ثم أضيفي الفانيليا.



3. Faire une fontaine au milieu et ajouter les oeufs progressivement.

شكلي حفرة في الوسط و أضيفي البيض تدريجيا.

4. Jusqu'à obtention d'une pâte lisse qui ne colle pas aux mains.

حتى تتحصلي على عجينة ملساء لا تلتصق في الأيدي.

Remarque :
Laisser la pâte reposer 3 heures avant son utilisation

ملاحظة :
أتركي العجينة ترتاح 3 ساعات قبل الإستعمال

Sirop

الشاربات

Utilisé dans le glaçage, l'un des ingrédients de la pâte d'amandes et aussi utilisé pour imbiber les gâteaux.

تستعمل في الطلاء من مقادير عجينة اللوز و تعسّل بها الحلويات.

Ingrédients :
- 1 mesure de sucre
- 1 mesure et demie d'eau

Sirop au miel :
- 1 mesure de miel industriel
- 1 mesure de sirop

المقادير:
- 1 كيلة سكر
- 1 كيلة و نصف ماء

التعسيل :
- 1 كيلة عسل إصطناعي
- 1 كيلة شاربات



1. Choisissez le récipient de mesure selon la quantité dont vous avez besoin.

إختاري إناء الكيل حسب الكمية التي تحتاجينها.



2. Verser l'eau sur le sucre.

أفرغي الماء على السكر.



3. Bien remuer sur feu doux jusqu'à dissolution complète du sucre.

حركي جيدا على نار هادئة حتى الذوبان الكلي للسكر.



4. Laisser bouillir pendant 15 mn jusqu'à ce que le sirop épaississe (il faut qu'il garde sa couleur blanchâtre).

اتركيه يغلي لمدة 15 دقيقة حتى تعقد الشاربات (يجب أن تحتفظ بلونها الأبيض).

Remarque :
Après cuisson et refroidissement des gâteaux, trempez-les dans le mélange miel et sirop et égouttez-les sur une grille.

ملاحظة :
بعد أن تطهي الحلويات و تبرد، اغطسيها في خليط العسل و الشاربات و اتركيها تقطر على مشبك.

Pâte à la farine

عجينة الفرينة :

- 3 mesures de farine (300 gr)
- 1 mesure moins ¼ non pleine de margarine fondue et refroidie (80 gr) (margarine de feuilletage)
- 1 c. à café de vanille
- 1 verre (½ verre d'eau de fleurs d'oranger + ½ verre d'eau)

- 3 كيلات فرينة (300غ)
- 1 كيلة إلاّ ¼ غير مملوءة مارغرين ذائبة و باردة (80 غ) (مارغرين التوريق)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 كأس (½ كأس ماء الزهر + ½ كأس ماء)

1



Préparer les ingrédients.

حضري المقادير.

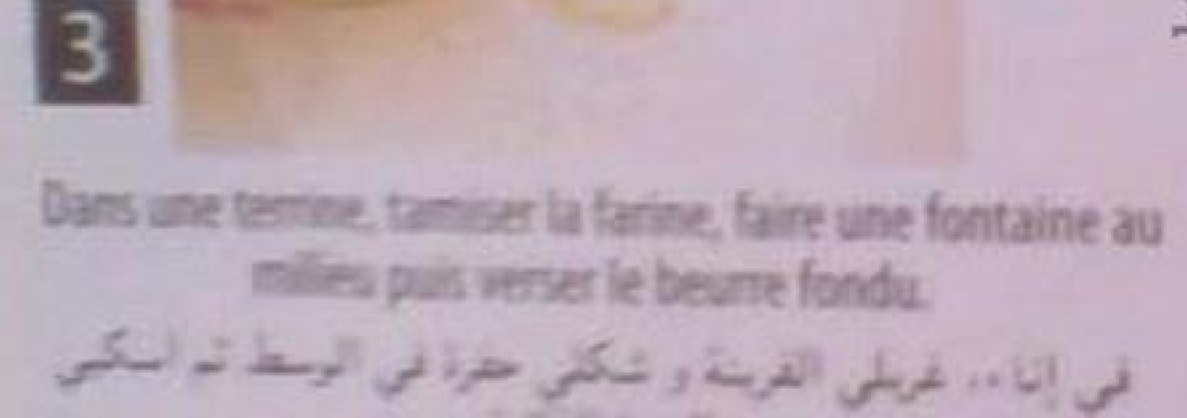
2



Dans une casserole et sur feu doux, faire fondre le beurre.

في قدر و على نار هادئة، ذوبي الزبدة.

3



Dans une terrine, tamiser la farine, faire une fontaine au milieu puis verser le beurre fondu.

في إناء، غربلي الفرينة و شكلي حفرة في الوسط ثم اسكبي الزبدة الذائبة.

4





Ajouter la vanille et mélanger avec les doigts.

أضيفي الفانيليا و أخلطي بالأصابع.

5



Verser progressivement l'eau et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte molle et ferme.

أضيفي الماء و ماء الزهر تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة طرية و متماسكة.

6



Couvrir avec un film alimentaire et laisser reposer la pâte 3 heures avant son utilisation.

غلفيها بغلاف بلاستيكي و اتركيها ترتاح 3 ساعات قبل الإستعمال.

Remarque :
Pour obtenir une pâte à la farine colorée, avant l'étape n°5 (avant de verser l'eau et l'eau de fleurs d'oranger), humecter le colorant alimentaire avec une petite quantité d'eau de fleurs puis colorer la pâte.

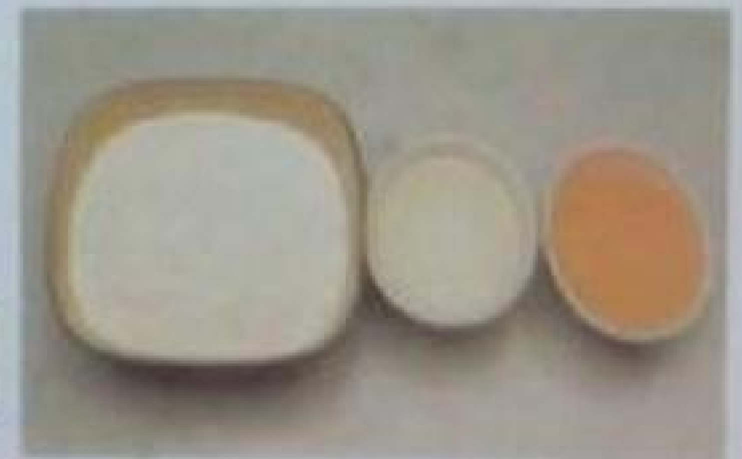
ملاحظة :
للحصول على عجينة فرينة ملوّنة ، قبل المرحلة 5 (قبل أن تسكبي الماء و ماء الزهر) بللي الملون الغذائي في قليل من ماء الزهر و لوّني العجينة.

Pâte arayèche et kiikaate msakrine

عجينة العرايش و الكعيكعات المسكرين

- 3 mesures (300 gr) de farine
- 1 mesure bien pleine (200 gr) de smen fondu
- Eau de fleurs d'oranger + eau

- 3 كيلات (300غ) فرينة
- 1 كيلة مملوءة جيدا (200غ) سمن ذائب
- ماء الزهر + ماء



1 Préparer les ingrédients.
حضري المقادير



2 Faire une fontaine au milieu de la farine et verser le smen fondu et refroidi puis mélanger.
ضعي حفرة في وسط الفرينة و اسكبي السمن الذائب بارد ثم اخلطي



3 Verser l'eau de fleurs d'oranger progressivement.
أسكبي ماء الزهر تدريجيا.

4 Jusqu'à obtention d'une pâte ferme et lisse.
حتى تتحصلي على عجينة متماسكة و لينة

Farce arayèche et kiikaate msakrine

حشو العرايش و الكعيكعات المسكرين

- 3 mesures (250 gr) d'amandes moulues
- 1 mesure (150 gr) de sucre cristallisé
- ½ c. à café de cannelle
- Eau de fleurs d'oranger

- 3 كيلات (250 غ) لوز مرحي
- 1 كيلة (150 غ) سكر مسحوق
- ½ ملعقة صغيرة قرفة
- ماء الزهر



1 Préparer les ingrédients.
حضري المقادير



2 Mélanger les amandes avec le sucre et la cannelle.
أخلطي اللوز مع السكر و القرفة



3 Arroser progressivement d'eau de fleurs d'oranger.
رشي بماء الزهر تدريجيا



4 jusqu'à obtention d'une farce dispersée.
حتى تتحصلي على حشو متناثر

Glaçage du décor

طلاء الديكور

Ingrédients :

- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace
- Colorant alimentaire selon votre choix

المقادير :

- 1 بياض بيض
- سكر ناعم
- ملون غذائي حسب الإختيار



Préparer les ingrédients.

حضري المقادير.



Mettre le blanc d'œuf dans une terrine sans battre.

ضعي بياض البيض في إناء بدون الخفق.



Ajouter progressivement le sucre glace tamisé.

أضيفي السكر الناعم المغربل تدريجيا.



Jusqu'à obtention d'un glaçage élastique.

حتى تتحصلي على طلاء مطاطي.

Pâte d'amandes pour le décor

عجينة اللوز للديكور

Ingrédients :

- 1 mesure de sucre glace
- 1 mesure d'amandes moulues fin
- 1 c. à c de vanille
- Blancs d'œufs

المقادير :

- 1 كيلة سكر ناعم
- 1 كيلة لوز مرحي رطب
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بياض البيض



Préparer les ingrédients.

حضري المقادير.



Mélanger les amandes, le sucre glace et la vanille.

أخلطي اللوز، السكر الناعم و الفانيليا.



Verser progressivement les blancs d'œufs battus jusqu'à obtention d'une pâte très ferme et non molle.

أخفقي بياض البيض و أفرغيه تدريجيا على الخليط حتى تتحصلي على عجينة متماسكة جدا و غير طرية.



Pétrir avec les mains pendant 15 mn jusqu'à ce que la pâte devienne molle.

أعجنيها باليد لمدة 15 دقيقة حتى تطرى.

Conseils

1 - Essayer des choisir des amandes dèxcellente qualitée.

- Faire bouillir lèau, ajouter les amandes hors du feu et laisser ramollir, ne pas laisser trop longtemps dans lèau chaude (jusqu'à ce que la peau se détache).
- Rincer jusqu'à ce que lèau devienne claire.
- Sur un drap propre, laisser les amandes sécher complètement.
- Moudre grossièrement ou fin d'après la préparation
- Ne grillez pas et ne séchez pas les amandes au four

2- Avant l'utilisation de la pâte d'amandes industrielle, mettez-la dans une casserole à feu doux puis remuez avec une cuillère en bois pendant 2 mn jusqu'à ce quèlle se détende. Si nécessaire pétrissez-la avec de la maizena.

3- Pour obtenir des fleurs et des formes faites de pâte d'amandes et pour une meilleure réalisation, mélanger la pâte d'amandes industrielle avec la pâte d'amandes préparée et mélanger pour obtenir une pâte lisse, malléable et non brisée.

4- Abaisser la pâte d'amandes et la farce aux amandes sur un film alimentaire saupoudré de maizena afin qu'elle ne colle pas sur le plan de travail.

5- Laisser toutes les pâtes citées reposer au moins 3 heures avant l'utilisation.

6- Façonner toujours un boudin de farce et coupez-le en morceaux égaux pour obtenir des boules de la même dimension. Si nécessaire utiliser une balance.

7- Après avoir former les gâteaux, laissez-les reposer toute une nuit en hiver et 3 à 4 heures en été (selon la température de la pièce).

8- Avant la cuisson des gâteaux, saupoudrer le plateau allant au four de la farine pour quils ne collent pas.

9- Dés leurs sortie du four, laisser les gâteaux refroidir sans les toucher pour ne pas les déformer.

10- Au moment de réaliser la kefta ou un autre gâteau fait de pâte d'amandes, mettez ce dernier sur du papier aluminium afin qu'il ne colle pas. Et dés que vous terminez la décoration, mettez-les dans des caissettes.

11- Avant de commencer le glaçage, laisser les gâteaux sécher et reposer au moins 4 heures après leur cuisson.

12- Pour « le taskar » (enrobage des gâteaux dans le sucre glace), tremper les gâteaux froid dans le sirop léger puis enrobez-les de sucre glace (voir page 54).

13- La décoration avec les perles ou avec la pâte d'amandes se fait toujours après la cuisson et le trempage dans le miel.

نصائح

1 - حاولي أن تختاري اللوز من النوع الرفيع.

- غلي الماء، أضيفي اللوز بعيدا عن النار و إملطيه (حتى تنتزع القشرة)، لا تتركيه كثيرا في الماء الساخن.
- شلليه حتى يصبح الماء نقي.
- على إزار نقي، اتركي اللوز يجف كليا.
- ارحيه خشن أو رقيق حسب كيفية الإستعمال.
- لا تحمصي أو تنشفي اللوز في الفرن.

2- قبل استعمال عجينة اللوز الإصطناعية ضعيها في قدر و على نار هادئة ثم حركي بملعقة خشبية لمدة دقيقتين حتى تسترخي. إن دعت الحاجة اعجنيها بالمايزينة.

3 - للحصول على أزهار و أشكال مصنوعة من عجينة اللوز، و للإنجاز الأسهل أخلطي عجينة اللوز الإصطناعية مع عجينة اللوز المحضّرة لتتحصلي على عجينة سهلة و لينة و لا تتشق.

4 - أبسطي كل من عجينة اللوز و الحشو باللوز على غلاف بلاستيكي مرشوش بالمايزينة كي لا تلتصق في طاولة العمل.

5- كل العجائن المذكورة يجب أن ترتاح على الأقل 3 ساعات قبل إستعمالها.

6- شكلي دائما حريوشا من الحشو و قطعيه إلى قطع متساوية كي تتحصلي على كريات متساوية. و إن دعت الحاجة استعملي ميزان.

7- بعد تشكيل الحلوى، اتركيها ترتاح لتجف ليلة كاملة في فصل الشتاء، و من 3 إلى 4 ساعات في فصل الصيف (أي حسب درجة حرارة الغرفة).

8- رشي صينية فرن بالفرينة قبل طهي الحلويات كي لا تلتصق.

9- أتركي الحلوى تبرد فور خروجها من الفرن، و لا تلمسيها كي لا يتغير شكلها.

10 - عند تشكيل الكفتة أو أي حلوى مصنوعة من عجينة اللوز، ضعيها على ورق الألمنيوم كي لا تلتصق. في حين تنهي عملية التزيين ضعيها في حاويات.

11 - اتركي الحلوى تجف و ترتاح بعد الطهي على الأقل 4 ساعات قبل أن تبادري في الطلاء.

12 - بالنسبة للتسكار (ترميد الحلوى بالسكر الناعم)، مرري الحلوى باردة في الشاربات. (أنظري الصفحة 61)

13 - التزيين بالعقاش أو بعجائن اللوز يكون دائما بعد الطهي و التعسيل





31, Rue Ouazène Mohamed
Bordj El Kiffan - Alger - Algérie
Tél/fax : 021 21 11 03 - 021 20 33 99

